

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 24. Bromberg, den 15. November 1931

Kalk

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*)

I.

Menschen, Tiere und Pflanzen müssen ihre Körper aufbauen aus denjenigen Stoffen (Elementen), welche im Boden, in der Luft und im Wasser vorhanden sind. Mögen diese Stoffe nun als Gemische oder als Verbindungen mannigfachster Art schließlich die „Nahrung" bilden, immer handelt es sich um Einzelstoffe (Elemente), die letzten Endes aus dem Gestein (oder Luft und Wasser) entstanden sind. Diese Stoffe lassen sich zum Teil als Metalle, zum anderen Teile als Nichtmetalle ansprechen.

Unter den Metallen ist das Eisen am bekanntesten; aber ebenso wichtig als dieses ist eine Gruppe von Metallen, die man „Alkaloide" nennt, weil sie in Verbindung mit Sauerstoff und Wasser die „Alkalien" (Laugen, im Gegensatz zu Säuren) bilden. Es handelt sich vornehmlich um die Metalle Natrium, Kalium und Calcium.

Alle diese Metalle zeigen sich als eine silberhelle weiche Masse, die sich mit einem Messer durchschneiden läßt. Die Schnittfläche sieht aus wie blankes Silber, aber schon nach wenigen Minuten wird die blanke Schnittfläche von einem bläulich-weißen Schimmer überzogen, der sich bald zu einem dichten weißen Pulver umbildet. Diese reinen Metalle haben nämlich ein solch starkes Verlangen nach Sauerstoff, daß sie sich sofort mit dem Sauerstoff (Oxygenium) der Luft verbinden und so das weiße Pulver: Natriumoxyd, Kaliumoxyd resp. Calciumoxyd bilden. Der Chemiker nennt das Natriumoxyd auch kurz Natron, das Kaliumoxyd: Kali und das Calciumoxyd: Kalk. Und wenn man zu diesen noch Wasser hinzufügt, dann entstehen die „Laugen"; das sind nach Seifenlauge schmeckende scharfe Flüssigkeiten, die rotes Lakmuspapier blau färben und mit Säuren zusammen die sogenannten „Salze" bilden. Aus Natron und Wasser entsteht also die Natronlauge, aus Kali die Kalilauge und aus Kalk die Kalklauge; letztere wird gewöhnlich auch „Kalkwasser" genannt. Man kann es als klare, wasserhelle Flüssigkeit in der Apotheke kaufen, wo sie im Gemisch mit Leinöl als vorzügliches Heilmittel bei Brandwunden gebraucht wird.

Gibt man zu einer Lauge irgend eine Säure, dann entsteht das betreffende „Salz". Zum Beispiel: Natronlauge und Salpetersäure gibt salpetersaures Natron (Chilisalpeter!); Kalilauge und Schwefelsäure gibt schwefelsaures Kali; oder Kalklauge und Phosphorsäure gibt phosphorsauren Kalk. Das sind alles: „Salze".

Wir erkennen in diesen Namen schon unsere künstlichen Düngemittel wieder. Alle diese Salze haben also ihre Grundlage in den genannten reinen Metallen.

Ihre Haupteigenschaft ist, wie schon gesagt, ihr starkes Verlangen nach Sauerstoff. Dieses Verlangen ist so stark, daß sie sich den Sauerstoff herholen, woher sie ihn nur irgendwie bekommen können. Wirft man ein kleines Stückchen Natrium auf Wasser, so fährt es sofort zischend über das Wasser hin und läßt einen Streifen Natron hinter sich, der ins Wasser sinkt und mit diesem sofort Natronlauge bildet; dabei zehrt sich das Metall spurlos auf. Kalium ist noch schärfer; auf Wasser entzündet es sich sofort und brennt mit violetter Flamme, bis es sich verzehrt hat. Und Calcium macht es ebenso, wenn auch ohne Flamme. So groß das Verlangen der Metalle nach Sauerstoff ist, ebenso groß ist das Verlangen der Oxyde (also Natron, Kali oder Kalk) nach Wasser und nach Säuren. Wo sie irgendwie können, verbinden sie sich damit und zwar mit solcher Heftigkeit, daß sich dabei eine starke Hitze entwickelt.

Das beobachten wir leicht bei dem sogenannten „gebrannten Kalk". Das ist nämlich reines Kalziumoxyd, also reiner „Kalk". Übergießt man ihn mit Wasser, dann fängt er an zu zischen, dampft und fällt schließlich bröckelnd auseinander, bis wir ein weißes Pulver vor uns liegen haben; dabei entwickelt sich dann auch eine starke Hitze.

Wir wollen uns heute besonders mit dem Kalk befassen, von dem man sagt, daß er als Pflanzennährmittel und als Boden-Verbesserer notwendig sei.

Wenn wir die chemischen Eigenschaften uns vor Augen halten, wird uns die Tätigkeit des Kalkes im Boden leicht klar: Kommt Kalk in den Boden, dann zieht er vorerst gierig das Wasser an sich, erzeugt dabei Wärme und sucht nun irgendeine Säure aus seiner Umgebung an sich zu ziehen. Freie Säuren sind nun vielleicht nicht im Boden vorhanden — sollten es wenigstens nicht sein —; darum zieht die Kalklauge sich aus dem Boden (Gestein) eine Säure heraus, um sich zu Salz umzubilden. Dabei wird natürlich in dem Gestein ein anderes Salz zerstört; es bleibt dabei wiederum eine Lauge übrig, die nun ihrerseits wieder eine andere Verbindung zerstört. So geht der Kampf im Boden los: das Gestein des Bodens wird „zersetzt" — und so entstehen neue Verbindungen, von welchen ein guter Teil eben Pflanzennährstoffe sind, die von den Wurzeln als willkommene Gabe sofort aufgesogen werden.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Wir ersehen daraus, daß der Kalk erstens einmal den „Boden zersetzt", wie man auch sagt, „ihn aufschließt" dabei Nahrung für die Pflanzen schaffend, und zweitens dem Boden Wärme zuführt. Beides sind unbedingt notwendige Arbeiten für das Pflanzenwachstum.

Sodann aber erfuhren wir gleichzeitig, daß unter den im Boden sich bildenden „Verbindungen" Nährmittel enthalten sind, die sofort durch die Wurzeln aufgesogen werden. Somit haben wir auch die dritte wertvolle Eigenschaft des Kalkes, ein Nahrungsmittel für die Pflanzen darzustellen.

Damit ist erklärt, wie besonders wichtig der Kalk im Boden ist.

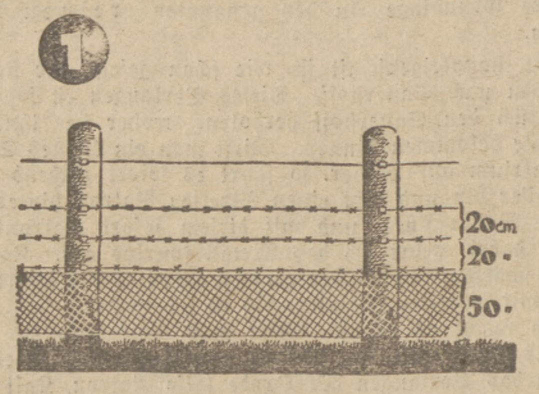
Nun aber sind unsere Böden bekanntlich ein ganz zufälliges Gemisch von allen möglichen chemischen Verbindungen. Gemische, wie sie der Zufall bei Erdbeben durcheinander geworfen hat, oder wie sie das Wasser der Eiszeiten hier oder dort abgelagert hat, oder wie sie auch heute noch die Flüsse anschwemmen. Es ist somit auch erklärlich, daß an einer Stelle auf der Erde Kalk in sehr großen Mengen lagern kann; ja ganze Berge, sogar ganze Gebirge bestehen direkt aus „Kalkstein". Aber andererseits gibt es ganze Gebiete, deren Böden kalkarm, sogar gänzlich frei von Kalk sind. Und wenn wir bedenken, daß aus den landwirtschaftlich benutzten Böden fortwährend Kalk als Nahrung für die Pflanzen entnommen wird, dann finden wir auch erklärlich, daß wir da Kalk zuführen müssen, also mit Kalk zu düngen haben.

Und das ist viel mehr notwendig, als man sich gewöhnlich so denkt. Daß man kalkfreie oder kalkarme Böden mit Kalk düngen muß, ist selbstverständlich, aber auch bei an sich kalkreichen Böden kann eine solche Düngung notwendig werden, wenn zufällig durch starke Säuren der Kalk „gebunden" ist, so daß er sich nicht im Wasser löst und deshalb nicht von den Wurzeln aufgesogen werden kann. Das kann z. B. bei Böden mit viel Humussäure vorkommen (auch Moor), denen man dann Kalk geben muß, obwohl der Boden an sich recht reich kalkhaltig ist.

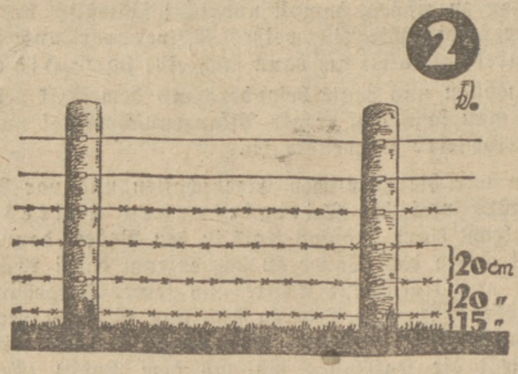
Da, wie gesagt, die Bodenmischungen zufällig sind, und der Kalkgehalt des Bodens fortwährend verändert wird, so ist es nötig, von Zeit zu Zeit die Böden auf ihren Kalkgehalt zu untersuchen, was mit Hilfe kleiner und billiger Apparate jeder Landwirt selbst ausführen kann.

Landwirtschaftliches.

Die Einzäunung von Schweineweiden. Immer mehr kommt in der Schweinezucht die Haltung der Schweine auf der Weide in Aufnahme, sind doch damit viele Vorteile verbunden. Zunächst wird die Schweinehaltung stark verbilligt, da z. B. ausgewachsene Zuchtsauen bei guter Beschaffenheit



der Weide kein Zuschußfutter gebrauchen. Auch die Zuchtsauen können mit ihren Ferkeln, wenn diese einige Wochen alt sind, auf die Weide gebracht werden, allerdings ist hier eine Beifütterung nötig. In erster Linie werden neben Zuchtsauen auch Läuferschweine auf der Weide gehalten. Diese können durch die Annahme des voluminösen



Weidegrases später bei der Mast die gereichten Futtermittel besser ausnutzen. Damit die Schweine nicht von der Weide ausbrechen, ist hier eine besondere Einzäunung nötig. Sollen Ferkel und junge Läuferschweine auf die Weide gebracht werden, bringt man am Boden Maschendraht in Höhe von 50 Zentimeter an und darüber in Abständen von je 20 Zentimeter Stacheldraht (Abb. 1). Die Pfähle sollen einen Abstand von höchstens 3 bis 4 Meter haben und müssen vor dem Einsetzen gebrannt oder mit Eisenvitriol getränkt werden, damit sie nicht in Fäulnis übergehen. Für ältere Schweine fertigt man die Einzäunung aus Stacheldraht, der unten in Abständen von 10—15 Zentimeter gezogen wird (Abb. 2), die oberen Drähte brauchen nicht so eng (etwa 20 Zentimeter) gespannt zu werden. Dr. D.

Frühkartoffelsaatgut vor dem Winter kaufen! Seit vier Jahren hat zum ersten Male 1931 starken Phytophthora-Befall gebracht. Frühkartoffeln aller Sorten sind besonders empfindlich dagegen. Entsprechend dem Eintritt des Regens und ihrem Entwicklungsstadium litten Sorten vom Typ der „Holländer Erstling" besonders an Knollenfäule, Sorten vom Julityp mehr an Krautfäule. D. h. die an sich gute Ernte der Erstling hatte große Fäulnisverluste, die von „Juli" blieb durch das Absterben des Krautes von vornherein gering. Das hat zu lebhafter Nachfrage geführt. Soll aber der Anbau von Marktfrühkartoffeln lohnend sein, so ist Ankeimen bereits im Februar notwendig, zu einer Zeit also, in der der Transport meistens wegen Frostes noch nicht möglich ist. Deshalb wickelt sich der Haupthandel mit Frühkartoffelsaat im Herbst ab. Anerkannte Saat ist schon seit Wochen so gut wie vergriffen, nur noch Handelssaat ist erhältlich. Aber auch diese ist knapp, daher ziemlich hoch im Preise. Das darf nicht hindern, Saatware anzuschaffen. Denn die zeitige Einnahme aus Marktfrühkartoffeln ab Mitte Juni ist eine genügende Unterstützung des Wirtschaftsetats, für manchen Betrieb in dieser geldknappen Zeit eine Lebensnotwendigkeit. Die Sorten vom „Erstlingstyp" sind die frühesten, die vom „Julityp" krebsfest, also für krebsverseuchte Gegenden notwendig, für manche Bezirke die behördlich allein zugelassenen. Diplomlandwirt m. b.

Obst- und Gartenbau.

Der Winterschutz der Rosen. Auch die feineren Rosensorten vertragen einige Grad Kälte sehr gut, und man soll da nicht gar zu ängstlich sein. Es ist vielmehr sehr gut, wenn die Saftströmung erst möglichst zum Stillstande gelangt, ehe man das Eindecken vornimmt, denn vielfach leiden die Rosen mehr durch Fäulnis als unter der Kälte, besonders wenn das Holz nicht ordentlich ausgereift ist und noch viel Blattwerk an den Zweigen sitzt. Die beste Deckung ist Erde. Die niedrigen Rosen schneidet man etwas zurück und behäufelt sie dann mit Erde. Hat man Tannenreisig zur Verfügung, so kann man dies außerdem noch darüberlegen, es schützt und ist außerdem ein freundlicher, grüner Winterschmuck. Die hochstämmigen Rosen werden ebenfalls etwas zurückgeschnitten (der endgültige Schnitt erfolgt sowohl bei den niedrigen als auch bei den hochstämmigen Rosen im Frühling) und dann zur Erde

niedergebogen, wobei man die Vorsicht gebraucht, immer nach derselben Seite zu biegen. Krone und wenn möglich auch der Stamm werden dann ebenfalls mit Erde bedeckt. Kann man die Deckung des Stammes mit Erde nicht ausführen, so umwickelt man diesen mit Stroh. In nicht zu strengen Wintern leidet zwar der Stamm unter der Kälte nicht, aber bei übermäßig starker Kälte besteht die Gefahr des Erfrierens auch bei diesem. In dem harten Winter vor einigen Jahren sind z. B. sehr viel Rosen eingegangen, weil der Stamm erfror, während die Krone in der Erde vollkommen gesund blieb. Die Umhüllung schützt den Stamm auch gegen die Gefahr des etwaigen Hasenfraßes. Im Frühjahr lüftet man die Erddeckung allmählich und ersetzt sie durch Überlegen von Tannenreisig, bis dies dann bei steigender Wärme entfernt wird. Mit dem Niederlegen der Stämme sei man nicht gar zu ängstlich, gesunde Stämme brechen nicht so leicht ab, wenn sie nicht gar zu stark sind. Deckt man die Rosen nur mit Tannenreisig, so besteht die Gefahr, daß die Mäuse darunter einen willkommenen Winterschutz finden und dann auch die Rinde der Zweige und Stämme oft vollständig abnagen. Schr.

Einwinterung von Kohl. Größere Mengen wird man in geschlossenen Lagerräumen oder Erdgruben überwintern. Für den eigenen Hausgebrauch aber bietet das Verfahren, wie es unsere Abbildung veranschaulicht, größte Vorteile. Der Größe des einzuwinternden Quantums entsprechend



verfertige man Rahmen aus starken Brettern, etwa 20—25 Zentimeter hoch, je nach Größe der Köpfe. Durch einige in die Erde getriebene Pflöcke gebe man den Seitenteilen noch etwas mehr Halt. Man wähle zur Einwinterung eine möglichst geschützte, trockene Stelle des Gartens. Die einzubettenden Köpfe dürfen einander nur lose berühren. Das Ganze wird mit Brettern abgedeckt, die Seitenwände werden mit Erde angehäufelt. Bei einsetzendem stärkerem Frost belegt man die Grube mit einer guten Strohdecke. So eingedeckt, kann man zu jeder Zeit seinen Bedarf der Grube entnehmen. Dabei sind angegangene Stücke sofort zu entfernen. th.

Geflügelzucht.

Haltung und Zucht des Wassergeflügels im November. Jetzt ist die Zeit, wo viele Gänse zwangsweise gemästet werden. Wir wissen schon, daß es zwecklos ist, bejahrte Gänse mästen zu wollen; denn sie nehmen nur wenig zu. Haben die auf Mast stehenden Gänse einmal nicht gut verdaut, so ist ihnen nicht etwa etwas weniger Mastfutter einzuflößen, sondern es ist eine Mastzeit ganz zu überspringen. Kommt das öfters vor, so eignet sich das betr. Tier nicht zum Mästen; es ist alsbald zu schlachten. Alles Geflügel, vor allem auch die Gänse, ist vor dem Schlachten durch einen kurzen, kräftigen Hieb auf den Kopf zu betäuben. Die für die Fortzucht bestimmten Gänse sind mager zu füttern. Sie kommen in diesem Monate sehr gut aus mit Grünem mancherlei Art und Schrot bezw. Kleie, vermengt mit Kartoffeln. — Die Verpflegung der Enten erfährt im November gegenüber dem Oktober keine Veränderung. Auf eine Anfrage hin hebe ich hervor, daß Erpel nicht länger als zwei Jahre zur Zucht dienen sollen, weibliche Enten aber können dazu vier bis fünf Jahre verwendet werden.

Paul Hohmann-Zerbst.

Mißbildungen der Kämme kommen beim Geflügel gelegentlich vor. Solche Tiere sind an sich nicht wertlos, nur als Zuchttiere sind sie natürlich nicht zu gebrauchen. Ps.

Der Kropf des Geflügels ist nach Aufnahme zu vielen, unverdaulichen Futters gelegentlich vollkommen verstopft. Dagegen hilft zunächst einmal ein sanftes Massieren des Kropfes. Ferner sind dem Trinkwasser einige Tropfen Salzsäure beizugeben. Die Tiere sind auch bis zur Behebung des Übels nicht zu füttern. Hilft das alles nichts, so muß zum letzten Mittel gegriffen werden, dem Kropfschnitt. Er kann aber nur von jemand ausgeführt werden, der die genügende Erfahrung hat. Ps.

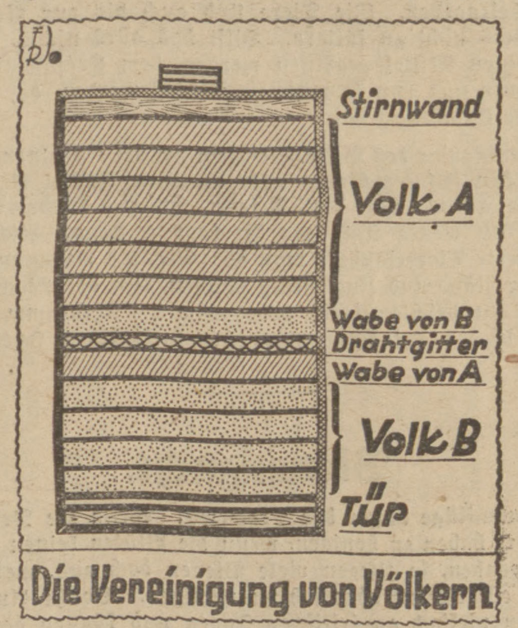
Die Mauser des Geflügels zieht sich bei einzelnen Tieren bis in den Winter hinein. In manchen Fällen liegt eine Mangelkrankheit vor, weil den Tieren zur Bildung neuer Federn zu wenig Kalk zur Verfügung stand. Nicht ausgemauserte Tiere sondere man ab. Sie sind warm zu halten und vor Nässe und Zugluft zu schützen. Um das Wachsen der Federn zu beschleunigen, gebe man 3—5 Gramm Eisenvitriol in das Trinkwasser, daneben kalkhaltiges Futter und Grit. Ps.

Bienenzucht.

Bienenflüge außer der Trachtzeit. Wenn die Nektarien aufgehört haben zu honigen, wenn die Blüten keinen Pollen mehr spenden, so fliegen viele Bienen doch aus, meist, um Wasser einzuholen oder sich zu reinigen. Solche Ausflüge geschehen vielfach an kritischen Tagen und können den Bienen recht gefährlich werden. Wenn wir sie davon abhalten können, sollte dies unbedingt geschehen. Wir halten die Läden, je nach den Zeit- und Witterungsverhältnissen ganz oder teilweise geschlossen oder stellen Blenden vor die Flugöffnungen, welche verführerische Sonnenstrahlen, Schneegestöber, Regenschauer abhalten und zugleich das Innere der Beuten verdunkeln, was dem Winterleben der Bienen sehr zustatten kommt. Nur wenn es sich darum handelt, den Bienen einen allgemeinen Reinigungsausflug zu ermöglichen, begünstigen wir solche Flüge. Wenn an einem schönen Wintertage schon vormittags das Thermometer auf 6—7 Grad C. Wärme hinaufklettert, wolkenloser Himmel lacht und windstilles Wetter herrscht, nehmen wir die Läden hoch, entfernen die Blenden und gestatten dem Lichte und den wärmenden, lockenden Sonnenstrahlen ungehindert Zugang zu den Flugöffnungen. Späte Flüge im Oktober und auch in den November hinein sind meist ungefährlich und sollten unsererseits begünstigt werden. Nach solch späten Ausflügen haben sich die Bienen gründlich gereinigt, sitzen dann den Winter über recht ruhig in den Beuten, und bleiben von der unheimlichen Ruhr verschont. Weigert.

Die Vereinigung von Völkern. Es gibt nichts Verkehrteres in der Imkerei, gleichviel, ob man in Frühtrachtgegend oder in Spättrachtgegend wohnt, als das Arbeiten mit Schwächlingen und das Aufpäppeln von Nichtsnutzen. Nur mit Starkem kann man etwas erreichen. Bei Oberladern ist die Vereinigung sehr einfach. Die Abbildung verdeutlicht sie. Wir haben ein Volk A, das 7 Waben besetzt und ein Volk B auf 4 Waben. Das letztere soll mit dem ersteren vereinigt werden. Wir drängen Volk A auf 6 Waben zusammen, indem wir alle Bienen von weiter hintenstehenden Waben nach vorn abfegen und dann das Drahtgitterfenster anrücken. Wir lassen jedoch vor dem Fenster soviel Platz, daß wir noch eine Wabe einhängen können. Dann hängen wir die siebente Wabe von A, die vermutlich frischen Honig enthält, unmittelbar hinter das Gitter. Birgt sie noch verdeckelten Honig, so reißen wir

die Deckel mit einer Gabel auf. Und nun hängen wir das Volk B, nachdem wir die Königin entfernt haben, auf seinen vier Waben hinter diese Futterwabe. Vor das Gitter aber an die freigelassene Stelle hängen wir eine Futterwabe aus dem Volke B, deren etwa verdeckelte Honigzellen wir ebenfalls entdeckeln. Das Wachstuch legen wir so auf, daß die Bienen der beiden Völker sich nicht besuchen können. Auch müssen wir peinlich darauf achten, daß das Gitterfenster auf allen Seiten bienendicht abschließt. Wir wiederholen: Vor dem Gitter hängt das Volk A und hat als letzte Wabe eine Futterwabe von Volk B. Hinter dem Gitter aber hängt das Volk B und hat als erste Wabe eine Futterwabe von Volk A. Das Volk A kann ausfliegen, denn das Flugloch bleibt natürlich offen. Das Volk B ist eingeschlossen und außerdem weisellos. Nun stürzen sich die beiden Völker wutentbrannt und raubgierig auf den fremden Honig und saugen sich voll, was die Blase faßt. Am



Die Vereinigung von Völkern.

Gitter treffen sie sich und wer gut gegessen hat, ist bekanntlich friedlich. Nach Bienenweise reicht man sich durch die Gittermaschen den Rüssel. Die beiden Stockgerüche vermischen sich zu einem neuen. Am andern Morgen zieht man das Gitterfenster nach oben heraus, nimmt die beiden Honigwaben diesseits und jenseits weg, hängt das Volk B zu Volk A, rückt die Honigwaben hinten an, stellt dahinter das Gitter, schließt den Stock und „fertig ist die Laube". Die Völker vertragen sich, und es wird nicht eine einzige Biene abgestochen. Das Flugloch der früheren Wohnung von B muß natürlich geschlossen werden, damit die Flugbienen nicht wieder hineinkriechen. L.

Für Haus und Herd.

Wie behandelt man hartes Fleisch? Um hartes Fleisch mürbe zu machen, lege man es in laues Wasser und lasse es zwei Stunden darin. Darauf nimmt man es heraus, wickelt es in ein reines Tuch und legt es in einen halbverkühlten Ofen oder in die Wärmeröhre. Hier muß es 12 bis 14 Stunden verbleiben. Danach klopft man es ordentlich, worauf sich das Fleisch meistenteils als ausgezeichnet weich erweist.

Ist der gemahlene Kaffee gefälscht? Im Zweifelsfalle kann die Hausfrau sehr leicht feststellen, ob der gemahlene Kaffee echt oder gefälscht ist. Sie reibt den Kaffee etwas zwischen den nassen Fingern. Reiner Kaffee bleibt dabei pulverig, verfälschter dagegen ballt sich zu Kügelchen zusammen, die sich kneten lassen, ohne zu zerbröckeln.

Hasenfilets. Die Filets werden vom Hasenrücken gelöst, fein gespickt und mit 100 Gramm Butter, würflig geschnittenem Speck, gehackten Schalotten, Champignons, gehackter Petersilie und etwas Fleischbrühe fest zugedeckt und unter öfterem Umrühren weichgedämpft. Dann nimmt man das Fett von der Brühe ab, kocht diese mit wenig Zitronensaft auf und richtet sie über den Filets an.

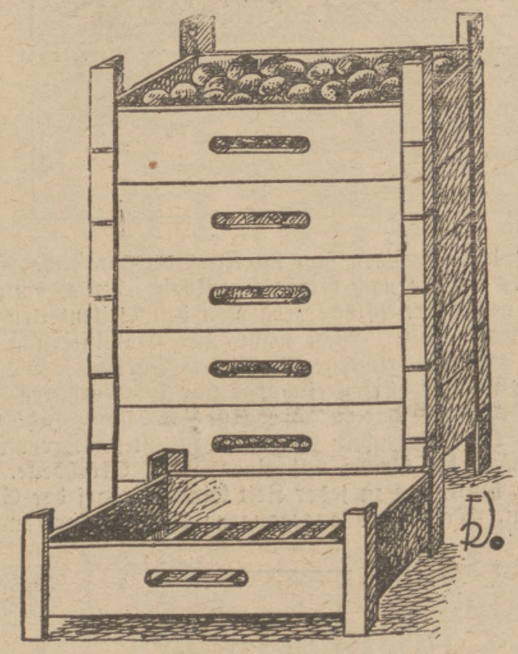
Schneekuchen mit Schokolade. Einige Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit etwas Vanillenzucker vermischt und in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt. Die Speise wird im Wasserbade gar gemacht, ausgestürzt und mit in Wasser aufgelöster Schokolade serviert.

Lachs-Koteletten. Man läßt drei Eßlöffel Butter zergehen, gibt drei Eßlöffel Mehl daran, fügt eine Tasse kochende Milch hinzu und den in Stückchen zerschnittenen Inhalt einer Pfunddose Lachs. Alles verrührt man zu einem dicken Teig, den man mit Salz, Pfeffer, Paprika und zwei Gelbeiern würzt, darauf zum Abkühlen zur Seite stellt. Jetzt streicht man die bereitete Masse auf einer Platte 2 Zentimeter dick aus, formt nach völligem Erkalten Koteletten daraus, paniert sie mit Mehl und geschlagenem Gelbei und brät sie in heißer Butter goldbraun. Mit einer Tomatentunke werden sie gereicht. M. Tr.

Buttermilchsuppe. ¾ Liter Wasser, Zimt, Zitronenschale, Salz, 4 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Vollmilch, 2 Liter Buttermilch. Man kocht das Wasser mit Gewürz, Salz und Zucker auf, gibt das in der Vollmilch verquirlte Mehl hinein und läßt unter Rühren die Suppe aufkochen; dann gibt man allmählich die Buttermilch dazu.

Buttermilchpudding. ½ Liter Buttermilch, 200 Gramm Zucker, Saft und Schale von ½ Zitrone, 7—8 Blatt rote Gelatine. Die abgespülte Gelatine löst man in etwas heißem Wasser auf, die Buttermilch verrührt man mit dem Zucker, der dünn abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Zitrone, wenn man will, auch mit etwas Rum, der den Geschmack des Puddings sehr verbessert. Diese Flüssigkeit gießt man nach und nach zu der Gelatine und läßt den Pudding unter häufigem Umrühren erkalten. Man gibt Vanillentunke oder Mandelmilch dazu.

Obsthürden. Von einer praktischen Obsthürde muß man vor allem verlangen, daß sie übersichtlich ist, daß man zu jeder Zeit ohne größere Mühe den Vorrat durchsehen und angegangene Stücke entfernen kann. Die Herstellung einer praktischen Obsthürde zeigt uns die beigegebene Abbildung. Die Hürde besteht aus einzelnen flachen Kästen, die aufeinander gestapelt werden können. Durch die win-



keligen Eckteile wird das Ganze stabil gehalten. Jeder Kasten enthält als Boden einen Lattenrost. Man macht die einzelnen Fächer nicht größer, als sie von einer Person leicht gehandhabt werden können. ck.

Silberne bezw. versilberte Löffel und Gabeln behalten ihren schönen Silberglanz, wenn man diese Gegenstände eine halbe Stunde in saure Milch legt, dann abspült und putzt. Das Wirksame ist hier die Milchsäure.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.